

## きよせ 清瀬ごみともだち

ごみをただ捨てるのではなく、できるだけ資源になるよう、その名のとおりフレンドリーな立場で考え、工夫し、実践することで、ごみを減らし環境負荷を少なくすることを目指しています。

最近の活動では・・・

・使わなくなった食器を必要な方にリユースしてもらい「お茶碗リサイクル」をエコまつりなどで開き、燃やせないごみを減らす。

(協力：清瀬市)



お茶わんリサイクル

・「きよせの環境・川まつり」に参加し、川から海に流れていくプラスチックごみがマイクロプラスチックとなり深刻な海洋汚染を及ぼしていることをパネル展示。

東京都多摩地域30の自治体の中で、清瀬市の一人あたり年間ごみ処理費用は14,274円で11位です（一人当たりのごみ処理経費1位は三鷹市の9,607円 2021年度ごみ・環境ビジョン21のデータ）。ごみを減らしていくためには市民、事業者、行政もフレンドリーな関係でアイデアを出し合い、実行することが必要です。身近で誰もがかわるゴミについて一緒に考えていきませんか。毎月定例会を開いているのでぜひご参加ください。

(問い合わせ) 林屋 042-491-4814

(旧名称：清瀬ダイオキシシン対策等市民協議会)

## きよ せ かん きょう し みる きょう ぎ かい 清瀬環境市民協議会

記録的な連続猛暑の夏、私たちは温暖化対策として次の2つの活動を行いました。一つは、7月22日に開催された「きよせの環境・川まつり」会場の樹木の「みどりの働き=CO<sub>2</sub>(二酸化炭素)吸収量」を測定したデータを、写真の様なB2版のパネルにして、会場の10本の樹木ごとに展示しました。当日、会場を訪れた参加者のみなさんから、「樹木のパネル見ましたよ」、「とてもすばらしい活動をしていますね」など嬉しい声を沢山いただきました。



環環・川まつり会場に展示した  
「みどりの働き」展示パネル



夏の体験ボランティアに参加の子どもたちと「けやき通り」の樹木の働き調査活動

### 環環・川まつり会場に展示した「みどりの働き」展示パネル

二つめの活動は、清瀬ボランティア・市民活動センターが主催する「夏の体験ボランティア」に応募した小中学生4名と一緒に、清瀬のみどりのシンボル「けやき通り」の「みどりの働き=CO<sub>2</sub>吸収量」の測定調査を、昨年に続いて行いました。猛暑の中で活動に参加した子どもたちの感想は、「温暖化がこのまま進んだら、私たちが大人になる頃は地球には住めなくなるのではと心配…」との声に大人の私たちは答えられるでしょうか？

(問 合 せ ) 事 務 局 藤 岡 042-493-6601  
Email:fujioka144@jcom.home.ne.jp

# ふゆう かい 布遊の会

## リサイクル お洒落で楽しいリメイク

リサイクルを心がけ、全員で知恵を出し合い、新しく生まれ変わる作品作りを提案しています。

着られなくなった浴衣、古い布団カバー、シーツ等で布ぞうり、編み残りの糸で人形や小物、着物や浴衣で直線裁ちによるドレスやブラウス等を作っています。特に「布ぞうり」は随時講習会を開き、参加された方々に喜ばれております。

### 【活動状況】

日時 毎週月曜日 10時から16時まで

場所 消費生活センター3階 グループ活動室

(問い合わせ) □田 042-493-9888



リサイクルの服



布ぞうりの作り方

た ま      せい かつ      せい きょう  
**多摩きた生活クラブ生協まち・きよせ**

生活クラブ生協は国産、無添加、減農薬、こだわりの安心食材を宅配しています。「生産⇒流通⇒消費⇒廃棄」をトータルで考え、生産者と共に消費者も食品開発を進めています。オリジナル品は9割を超え、遺伝子組み換え食品や化学農薬、放射能等厳しく検査しています。

柳瀬川水質調査に参加したり、石鹸運動などの環境問題にも取り組んでいます。またサークルで「楽しく伸ばす子どもの遊び場」学校に行かない選択をした親子を中心に、清瀬周辺で週1回集まって遊んだりおしゃべりしています。

(問い合わせ)    目黒    042 - 491-6336



環境・川まつりに参加



マルシェを開催

# きよせて かい 清瀬手づくりハムの会

私たちは国内産の豚肉を使い、無添加のハム、ベーコンを手作りで作っています。活動は月1回、ただし、夏の暑い7・8月はお休みで、年10回、行なっています。

ハム作りは豚ロース肉をスパイス等の調味料で10日間漬け込み、布で巻いて、ひと晩干します。約1時間、桜のスモークウッドで燻煙後、3時間低温で煮ます。冷やして、ひと晩干して出来上がりです。食べごろは1週間後です。

現在はコロナ禍から、漬け込み、燻煙後は、各自で仕上げています。手が込んでいる分、肉の味を感じる美味しいハムになります。

燻煙時には市販のナッツ、チーズ、ちくわ、かまぼこ、さつま揚げ、梅干しなども燻製しています。

(問い合わせ) 松田 042-492-3906



年季の入った燻製機



スモークチキン